



*Feiern in der Vorweihnachtszeit
im
Romantikgasthaus
Oberwirt / St. Magdalena*

*Genuss ganz oben...
und über den Dächern von Linz*

*Romantikgasthaus Oberwirt / St. Magdalena
Magdalenastraße 50
4040 Linz
www.oberwirt.net*





WEIHNACHTSMENÜS
2011

KALTE VORSPEISEN

Kräuterroulade mit Räucherlachs und Wasabicreme an winterlichen Blattsalaten

„Vitello Tonnato“

Pikanter Crevettencocktail mit Kräutercrostini

*Rosa gebratene Entenbrustscheiben und Orangen-Quittenconfit
mit mariniertem Pflücksalat*

SUPPEN

*Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl
und Blätterteigstangerl*

Rieslingschaumsuppe mit Zimtcroustons

Hagenberger Kartoffelsuppe mit gebackener Blunzen

Consommé mit Scampipraline

HAUPTSPEISEN

*Ofenfrische Barbarieentenbrust an Orangenjus
mit Apfelrotkraut und Kartoffelknöderl*

*Medaillons vom Wildschweinfilet mit Steinpilzkruste
auf Speck-Wirsing und Kartoffel-Selleriepüree*

*Pochiertes Filet vom Bachsaibling mit weißer Balsamicosauce,
Rote-Rübenrisotto und frischem Kren*

*Gebratene Hirschrückenmedaillons im Speckmantel
sautierte Steinpilze und Kartoffelschupfnudeln und Mandel-Brokkoli*

VEGETARISCH

Kartoffel-kürbis-Gnocchi mit Kirschtomaten, Salbei und Parmesan Reggiano

*In Mohn panierten Rote-Rüben-Schnitzerl auf cremigem Zucchini-
risotto*

DESSERTS

Frischkäsenockerl mit Feigen in Cassis und Vanilleeis

*Topfennockerl mit Haselnuss-Butterbröseln
auf Orangenkonfit mit dunkler Schokolade*

*Apfelsailing mit in Apfelschnaps geschmorten Äpfeln
und Zimt-Sauerrahmsauce*

Cappuccino-Mousse mit eingemachten Weichseln

3-gängiges Menü (Suppe-Hauptspeise-Dessert) € 27,--

3-gängiges Menü (Vorspeise-Hauptspeise-Dessert) € 31,--

4-gängiges Menü (Vorspeise-Suppe-Hauptspeise-Dessert) € 34,--

*(Aus organisatorischen Gründen bitte wir Sie, für Ihre Weihnachtsfeier
ein gemeinsames, einheitliches Menü auszuwählen, eine zweite Hauptspeise
zur Wahl ist auf Anfrage möglich.)*

BUFFETVORSCHLÄGE

(BUFFETS bieten wir für Veranstaltungen ab 50 Personen)



Buffetvariation „Nikolo“

Vorspeisen

*rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare und Preiselbeerkompott
Räucherlachsrosen mit Dillsenfauce
rosa gebratene Entenbrustscheiben mit Preiselbeerkompott
Crevettencocktail fein garniert
„Vitello Tonnato“ - dünn geschnittene Scheiben vom Kalbfleisch
mit Tunfischsauce und Kapern
Räucherfische aus heimischen Gewässern mit Oberskren
reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
ofenfrisches Brot & Gebäck*

Suppe

Kürbiscremesuppe

Vegetarisch

In Mohn panierten Rote-Rüben-Schnitzerl auf cremigem ZucchiniRisotto

Hauptspeisen

(zwei zur Wahl)

ofenfrisches Schweinsbrat'l mit Serviettenknödel und warmem Speckkraut

Rindsbraten in Burgundersauce mit Butterspatzln

Zanderfilet auf Dillrahm mit Safranreis

Salat

Salatauswahl vom Buffet

Desserts

Topfenockerl mit Haselnuss-Butterbröseln auf Orangenkonfit

Cappuccino-Mousse mit eingemachten Weichseln

Buffetvariation „Christkindl“



Vorspeisen

*„Caprese“ - Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Pikanter Crevettensalat fein garniert
Lachsterrine mit Dillrahm
Melonenschiffchen mit Rohschinken
Kaltes Schweinskarree mit Dörripflaumen gefüllt
Frischkäse-Kräuterroulade mit Pflücksalat
Wildschweinschinken mit frischem Apfelkren
reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
ofenfrisches Brot & Gebäck*

Suppe

Rieslingschaumsuppe mit Zimtroutons

Vegetarisch

Kartoffel-Kürbis Gnocchi mit Tomaten, Salbei und Parmesan Reggiano

Hauptspeisen

(zwei zur Wahl)

Rehragout an Preiselbeerrahmsauce mit Schupfnudeln und Apfel-Blaukraut

Medaillons vom Schweinsfilet an Steinpilzrahm mit Kräuterspätzlen und Preiselbeerbirne

Gegrillte Lachsschnitte an Limettensauce mit Wildreis und Saisongemüse

Salat

Salatauswahl vom Buffet

Desserts

Mit Nüssen und Preiselbeeren gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce

Cappuccino-Mousse mit eingemachten Kirschen

Buffetpreise und Zusammenstellung auf Anfrage

*mit zusätzlicher Käseplatte vom Schärddinger Affineur mit Trauben und Nüssen, dazu Gebäck
Preis pro Person € 6,90*

(Änderungen vorbehalten)

Unsere Getränkepauschalen

<i>Getränkepauschale I</i>	<i>Getränkepauschale II</i>
<p><u>Biere:</u> frisch gezapft vom Fass: Gösser Märzen Spezial, Schlägl Bier Urquell, Weihenstephaner Hefeweizen und aus der Flasche: Zipfer Medium, Schloßgold (alkoholfrei)</p> <p><u>AF-Getränke:</u> Apfelsaft, Orangensaft, Cola (light), Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Mineralwasser (prickelnd und still)</p> <p><u>Weine:</u> Weingut Reinhard Waldschütz Weiß: Grüner Veltliner und Welschriesling Rot: Zweigelt und Blauburgunder</p> <p><u>Kaffee und Tee:</u> Espresso Klein/groß, Verlängerter, Wiener Melange, Cappuccino, reiche Teeauswahl</p>	<p><u>Biere:</u> frisch gezapft vom Fass: Gösser Märzen Spezial, Schlägl Bier Urquell, Weihenstephaner Hefeweizen und aus der Flasche: Zipfer Medium, Schloßgold (alkoholfrei)</p> <p><u>AF-Getränke:</u> Apfelsaft, Orangensaft, Cola (light), Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Mineralwasser (prickelnd und still)</p> <p><u>Weine:</u> Weißwein und Rotwein aus unserem aktuellen Angebot an offenen 0,7 l Bouteillenweinen. Wir beraten Sie gerne.</p> <p><u>Kaffee und Tee:</u> Espresso Klein/groß, Verlängerter, Wiener Melange, Cappuccino, reiche Teeauswahl</p>
<p>€ 26,00/ Person</p>	<p>€ 30,00/ Person</p>

*Bitte beachten Sie:
Spirituosen, Sekt, Red Bull und Tabakwaren sind nicht
inkludiert!*

*Unser all-inklusive Getränkeangebot gilt für längstens 8 Stunden ab Eintreffen
und endet um spätestens 2.00 Uhr.*

Einstimmung auf Ihre Feier mit Blick auf das abendliche Linz



*Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste
mit Punsch, Glühmost oder Glühwein auf unserer Panoramaterasse
€ 3,60 / Person*